

## Pesto de espinacas

Ingredientes	Elaboración
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 200 gr. de espinacas</li> <li>● 80 gr. queso duro, tipo parmesano</li> <li>● 1 diente de ajo</li> <li>● 80 gr. nueces o almendras o avellanas o piñones...</li> <li>● 80 ml. de aceite</li> <li>● Un chorrito de zumo de limón</li> <li>● Sal y pimienta</li> </ul>	<p>1.- Trocear las espinacas y rallar el queso.</p> <p>2.- Añadir todos los ingredientes a la batidora o robot.</p> <p>El zumo de limón hace de antioxidante.</p> <p>3.- Triturar hasta obtener una mezcla homogénea*.</p> <p>4.- Salpimentar.</p> <p>5.- Servir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Con un plato de pasta, añadiendo un poco de queso rallado y el fruto seco troceado por encima.</li> <li>● Untado en unas rebanadas de pan.</li> <li>● De guarnición, con hortalizas, verduras a la plancha...</li> </ul> <p>* Si queda demasiado espeso se puede añadir un poquito de agua o más aceite.</p>